

**Акт проверки
производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги
по организации питания
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»,
адрес: с. Гамово, ул. 50-лет Октября, 37**

N п/п	Позиции	Кратность проверки	Соответствует или не соответствует
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год	соотв.
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	соотв.
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	соотв.
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	преход
5	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) ----- <*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц	соотв.
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	соотв.
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц	соотв.
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов,	1 раз в месяц	соотв.

	маркировки		
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц	соотв.
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	соотв.
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	соотв.
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	соотв.
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	удовл.
14	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	По утвержденному графику	соотв.
15	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно	соотв.
16	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно	соотв.
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок		соотв.
18	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно	соотв.
19	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля	ежемесячно	соотв.

	за рационом питания"		
20	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации	соотв.
21	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим свойствам не менее 1 раза в год и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	в соответствии с программой	соотв.
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	соотв.
23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами		оснащ.
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств		удов.
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока		им. сл
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		соотв.
27	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями		соотв.
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды		соотв.

29	Соблюдение правил мытья столовой посуды		соотв
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению		соотв
31	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню		соотв.
32	Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		соотв
33	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:		
	журнал бракеража готовой продукции		+
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		+
	журнал здоровья сотрудников		+
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		+
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования		+
	ведомость контроля за рационом питания		+
34	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке		н.н.
35	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров		соотв
36	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов		соотв.
37	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха		соотв
38	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		н.н.
39	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений		н.н.
40	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)		соотв.
41	Питьевой режим в организации представлен:		н.н.в.г.
	иное		вода
42	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:		
	стеклянной или фаянсовой посуды		

Выводы: замыслили не воевать
[Signature]

Подписи сторон:
[Signature] Мамышев И.В.
(ФИО, должность, подпись, дата)
[Signature] Свищева И.П.
(ФИО, должность, подпись, дата)
[Signature] (Колосова С.В.)
(ФИО, должность, подпись, дата)
[Signature] И.А. Кутрусев 10.03.2023
(ФИО, должность, подпись, дата)

(ФИО, должность, подпись, дата)

**Акт проведения проверок организации питания
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»,
адрес: с. Гамово, ул. 50-лет Октября, 37
с участием родительской общественности**

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	соотв.
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) ----- <*> сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	соотв. сл
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	соотв. сл
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соотв. сл
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соотв. сл
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	соотв. сл
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соотв. сл
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	соотв.
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соотв.
10	Буфетная содержится в порядке и чистоте	удовл.
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в	соотв. сл

	соответствующем журнале	
12	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	ведется
13	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отс - ед
14	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	им - сд
15	Наличие внутренней отделки помещений буфетной (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	треб - сд космет. ремонт
16	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	отсут - ед
17	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соб - сд
18	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соб - сд
19	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	соотв - ед
20	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соотв - ед
21	Наличие в групповой ячейки меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	им - сд
22	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	+
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
	журнал здоровья сотрудников	+
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	+
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+
	ведомость контроля за рационом питания	+
23	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	им - сд
24	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	им - сд
25	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	им - сд

	иное	
26	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	мер. лед
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Выводы: мер. и фаянсовой

[Handwritten signature]

Подписи сторон:

[Signature] Мамышева Л.В. 10.03.23
 (ФИО, должность, подпись, дата)

[Signature] Куриц Соколова Н.Ф. 10.03.23
 (ФИО, должность, подпись, дата)

[Signature] Евон (Колынова С.И.) 10.03.23
 (ФИО, должность, подпись, дата)

[Signature] И. А. Курдюков 10.03.2023
 (ФИО, должность, подпись, дата)

(ФИО, должность, подпись, дата)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 364084756742163294038746300997604489167672715785

Владелец Бекетова Алия Фансафовна

Действителен с 05.05.2023 по 04.05.2024